



2020 Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Bruno Giacosa
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	34 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0783520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	34 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.